PAZI YAPRAĞINDA LEVREK

8 adet pazı yaprağı
1 adet levrek
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı krema
Yeterince su ve tuz

Keskin bir bıçak yardımıyla levreğin karnını kesin. İçini temizledikten sonra bol su ile yıkayın. Pullarını kazıyın. Kılçığını çıkararak, fileto haline getirin. Fileto halindeki levreği suda çok az haşlayın. Küçük parçalar şeklinde kesin ve pazı yapraklarına sarın. Açılmaması için üzerine kürdan batırın. 2 çorba kaşığı tereyağını tavada eritin. Tereyağının kokusunu alması için pazı yapraklarını tavada birkaç kez çevirin. Ayrı bir tavaya 3 çorba kaşığı kremayı alın. Pazı yapraklarını bu kez kremanın üzerine ilave edin. Kısık ateşte 5 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:52614 • adı:PAZI YAPRAĞINDA LEVREK • gönderen:Çeşmelim • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:47